

# **VULCAN** INSTALLATION & OPERATION MANUAL

## ELECTRIC RESTAURANT RANGES MODELS EV12, EV24, EV36, & EV60 SERIES



For additional information on Vulcan-Hart or to locate an authorized parts and service provider in your area, visit our website at [www.vulcanhart.com](http://www.vulcanhart.com)

VULCAN-HART  
DIVISION OF ITW FOOD EQUIPMENT GROUP, LLC

P.O. BOX 696, LOUISVILLE, KY 40201-0696  
TEL. (502) 778-2791

# TABLE OF CONTENTS

---

ELECTRIC RESTAURANT RANGE MODELS .....	3
GENERAL .....	4
INSTALLATION .....	5
Unpacking.....	5
Location .....	6
Installation Codes and Standards .....	6
Assembly .....	6
Electrical Connections .....	8
Leveling .....	8
OPERATION .....	9
Controls .....	9
Before First Use .....	10
French Plates .....	10
Griddle .....	11
Broiler (Accessory) .....	12
Oven .....	12
Power Outage .....	13
Cleaning .....	13
MAINTENANCE .....	14
Service and Parts Information .....	14
NOTES .....	15
WIRING DIAGRAMS .....	16

## ELECTRIC RESTAURANT RANGE MODELS

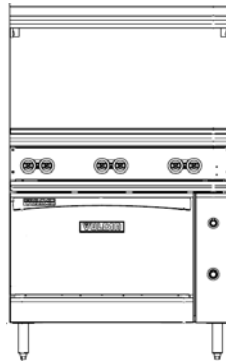
---



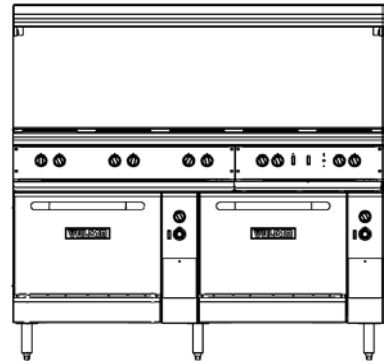
EV12



EV24



EV36



EV60

# Installation, Operation and Care of ELECTRIC RESTAURANT RANGES

## KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE USE

### GENERAL

---

The manufacturer suggests that you thoroughly read this entire manual and carefully follow all of the instructions provided.

Your Vulcan-Hart range is produced with quality workmanship and material. Proper installation, usage and maintenance of your range will result in many years of satisfactory performance.

Standard surface plates are solid French-type cast iron 9 ½" (241 mm) diameter, 2000 W. elements.

One hot top section may be substituted for two solid French-type cast iron 9 ½" (241 mm) diameter, 2000 W. elements.

# INSTALLATION

---

## UNPACKING

This range was inspected before leaving the factory. The transportation company assumes full responsibility for safe delivery upon acceptance of the shipment. Immediately after unpacking, check for possible shipping damage. If the range is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 15 days of delivery.

Remove all shipping wire, wood blocking, and accessories. Uncrate the high shelf, back guards and/or broiler.

Before installing, verify that the electrical service agrees with the specifications on the rating plate located behind the kick panel on the left side. If the supply and equipment requirements do not agree, contact your dealer or Vulcan-Hart immediately.

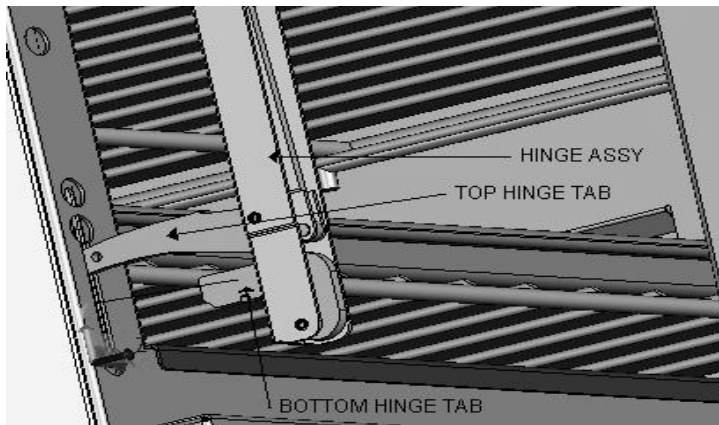
If it is required to remove the door and install it for access through a kitchen door, follow the instructions below.

### Door removal

1. Open door.
2. Grasp door firmly at both sides.
3. Lift door upward and pull it out so bottom hinge tab disengages.  
\* This may be easier to accomplish one side at a time.
4. Close door almost shut and lower slightly to disengage top hinge tab.
5. Pull door outward.

### Door installation

1. Grasp door firmly at both sides.
2. Starting with either LH or RH side top hinge tab, angle door and slide top hinge tab into opening between hinge stop roller and hinge stop pin.
3. Lift door up (compress door hinge as if opening the door) and position bottom tab downward about 30 degrees down from horizontal.
4. Push door inward, inserting downward angled bottom hinge tab into opening just above hinge stop pin.  
\* Bottom hinge tab must enter chassis at downward angle to engage.
5. Bottom hinge tab should engage on hinge stop pin.
6. Open door and pull door outward until bottom hinge tab locks on hinge stop pin.
7. Repeat above steps for opposite side.
8. Open and close door to make sure door hinges are locked in place and door operates smoothly.



## LOCATION

The installation location must allow adequate clearance for servicing and proper operation. A minimum front clearance of 40" (1016 mm) is required. 0" sides and rear clearance from combustible and non-combustible construction is required except when hot top sections are incorporated. Ranges incorporating hot top sections require a 0" sides and rear clearance from non-combustible construction and 6" from combustible construction.

## INSTALLATION CODES AND STANDARDS

Your Vulcan range must be installed in accordance with state and local codes, or in the absence of local codes, with National Electrical Code ANSI/NFPA-70 (latest edition) available from The National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269. In Canada refer to Canadian electrical code C22.1 Part 1 (latest edition).

## ASSEMBLY

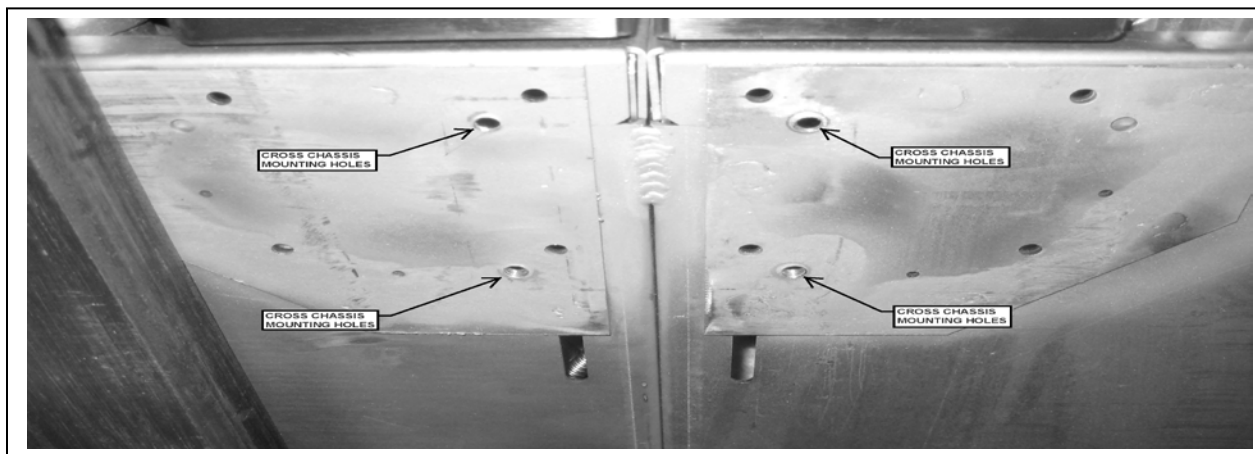
### Leg/Caster Assembly

The range is shipped fully assembled, except for the legs. The range is provided with 6"(152 mm) adjustable stainless steel legs (hardware included), packaged in a box located inside of the oven. A set of 6"(152 mm) casters are available as an optional field installable accessory.

RANGE SERIES	LEGS TO INSTALL	CASTERS TO INSTALL
EV12	4	4
EV24	4	4
EV36	4	4
EV60	6	6

Installation of Legs/Casters:

1. Carefully tip or lift range to access bottom for leg installation.



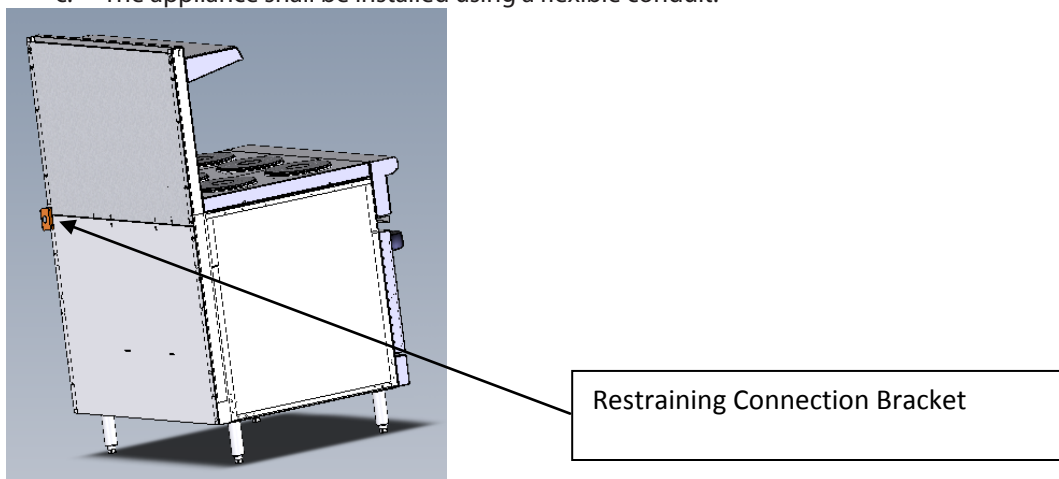
2. Align holes in leg/caster mounting plate with pre-drilled holes in bottom of range located in each of the four corners. Two additional legs/casters must be installed on the EV60. The additional legs/casters should be installed utilizing the pre-drilled holes shown in Figure 1.

3. Attach mounting plate to bottom of range using four  $\frac{1}{4}$  - 20 x  $\frac{5}{8}$ " self tapping screws (provided). If casters are being installed, the locking casters should be mounted on the front.
4. After all legs/casters have been installed, carefully return the range to its upright position.

(For additional leg information, see Leveling section of this manual).

A permanently connected appliance mounted on casters and intended to be secured to the building structure should adhere to the following:

- a. Adequate means must be provided to limit the movement of the appliance without depending on or transmitting stress to the electrical conduit;
- b. The location(s) where restraining means are to be attached to the appliance needs to be on the outside rear parts of the oven chassis frame of the Range (where the bottom rear heat shield is bolted to the Range). Use brackets provided as connection points as shown below.
- c. The appliance shall be installed using a flexible conduit.



If the range is installed on casters and is moved for any reason, it is recommended that the range be re-leveled front to back and side to side for even baking.

#### Model ESB Broiler

For installation of an ESB on a range, it is necessary to also replace the standard plate shelf with a reinforced shelf, also sold separately. Once obtained, mount the reinforced shelf according to the included instructions. The ESB then mounts to the shelf with hardware provided. The ESB will have an independent electrical hookup.

## ELECTRICAL CONNECTIONS

WARNING: ELECTRICAL AND GROUNDING CONNECTIONS MUST COMPLY WITH THE APPLICABLE PORTIONS OF THE NATIONAL ELECTRICAL CODE AND/OR OTHER LOCAL ELECTRICAL CODES.

WARNING: DISCONNECT ELECTRICAL POWER SUPPLY AND PLACE A TAG AT THE DISCONNECT SWITCH TO INDICATE THAT YOU ARE WORKING ON THE CIRCUIT.

Position the range in its final location. Bring conduit containing the proper supply wire to the range through the knockout located on the bottom of the range. Select the size and type of field wire in accordance with the National Electrical Code suitable for carrying the equipment's rated amps and voltage. Use field wires suitable for 75°C on units carrying more than 80 amps.

NOTE: If you have purchased an EV60 model, it will have two (2) electrical connections. The left and the right portions of the range are supplied with individual branch circuits, the connection points are found under each oven.

CAUTION: THE 60 INCH UNIT HAS MORE THAN ONE SOURCE OF ELECTRICAL SUPPLY. EACH SOURCE **MUST** BE CONNECTED IN ACCORDANCE WITH THE NATIONAL ELECTRIC CODE (LATEST EDITION) OR OTHER LOCAL CODES.

Connect supply leads to field terminal block and green grounding lead to the labeled ground lug. The supply wire should be anchored through the access hole with a bulkhead fitting.

Ranges ship wired for 3-phase service but may be changed to 1-phase, in the field. Refer to the wiring diagram and schematic decal attached to the range for necessary alterations.

## LEVELING

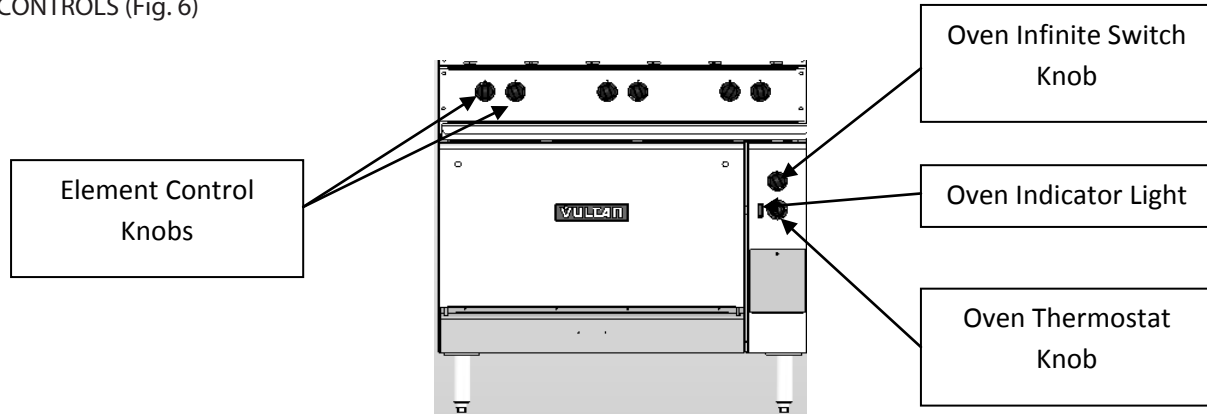
Place a carpenter's level on top of the range and level the range front-to-back and side-to-side by turning the adjustable feet.



# OPERATION

**WARNING: THE RANGE AND ITS PARTS ARE HOT. BE VERY CAREFUL WHEN OPERATING, CLEANING OR SERVICING THE RANGE.**

CONTROLS (Fig. 6)



Model EV36 Shown

Fig. 6

Element Controls —	Infinite load switches that control and maintain heat to the surface plates. The controls are arranged in pairs; the left knob controls the front plate and the right knob controls the rear plate. NOTE: On 480 volt units, French plates are controlled with a 3-heat switch (HIGH = 2000 watts, MED = 1000 watts, LOW = 500 watts).
Hot Top Switch —	(Not shown.) A thermostat (1-10) controls and maintains heat to the top section. Select desired heat level, (1 is minimum, 10 is maximum).
Griddle Thermostat —	(Not shown.) Regulates the amount of heat needed to maintain the set temperature. Each 12" (305 mm) section of the griddle has its own thermostat with a temperature range of 200°F (93°C) to 550°F (288°C).
Griddle Indicator Light —	(Not shown.) Will be lit until the selected temperature is reached or when it is being maintained.
Oven Thermostat —	Regulates the amount of heat needed to control and maintain oven temperature around the desired set temperature. The temperature range is from 200°F (93°C) to 550°F (288°C). Turn dial counterclockwise to increase temperature and clockwise to decrease temperature.
Infinite Switch for Oven — Top Heating Element	Provides control for top browning element. Adjust as needed for the amount of top heat required in order to brown product as desired. NOTE: Infinite switch not available on 480 volt units. This position on the panel will be filled with a panel plug.
Oven Indicator Light —	Will be lit until the selected temperature is reached or when it is being maintained.

## BEFORE FIRST USE

### Cleaning

Clean the range and all accessories with water and a mild detergent. Rinse thoroughly and wipe dry with a soft clean cloth.

### Griddle Seasoning

A new griddle surface must be seasoned to do a good cooking job. The metal surface of the griddle is porous. Food tends to get trapped in these pores and stick; therefore, it is important to "season" or "fill up" these pores with cooking oil before cooking. Seasoning gives the surface a slick, hard finish from which the food will release easily.

To season, heat griddle top section at a low setting. Pour one ounce of cooking oil per square foot of surface over the griddle top section. With an insulated cloth, spread the oil over the entire griddle surface to create a thin film. Wipe off any excess oil with an insulated cloth.

Repeat this procedure 2 to 3 times until the griddle has a slick surface.

## FRENCH PLATES

French plates are most efficient when used with utensils having a maximum inside diameter of 10" (254) or a minimum inside diameter of 9" (229). Stock pots of 9, 12 and 16 qt. capacities are recommended for bulk cooking. (Fig. 7)

NOTE: It is important that the utensil used has a flat bottom that sits uniformly on the surface of the plate. Utensils with curved bottoms (either through design or warped from use) will have poor contact and therefore poor heat transfer. This will result in poor cooking performance.

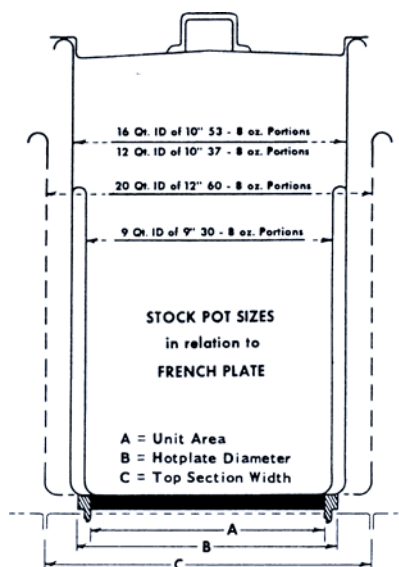


Fig. 7

The solid surface plates are rated for 2000 Watts and are controlled by an infinite heat switch. A solid surface plate will reach cooking temperature from room temperature in 5 to 7 minutes at a HI switch setting.

Each control knob is marked HI, MED, LO, MED-LO, and VERY-LO. The HI setting is full heat. Use the HI setting to start cooking quickly and to bring water to a boil.

#### Some DO'S and DO NOT'S of Surface Cooking

DO use utensils to fit the tops (9" to 10" [229 to 254 mm] inside diameter).

DO use flat-bottomed, straight-sided pots and pans.

DO use covers for stock pot work. Water will boil much sooner and much less heat is required for cooking in a covered container. Less water may be used, thereby retaining vitamins and minerals in the food.

DO turn off plates a few minutes before cooking is completed to use the heat stored in the plate.

DO NOT allow surface plates to idle unloaded at HI switch settings. The surface plates will reach very high temperatures, and this can cause the casting to warp or dome. Plates idled at a setting of MED-LO and turned to HI when loaded, will perform bulk cooking jobs just as rapidly, without damage to the plates.

#### GRIDDLE

See BEFORE FIRST USE in this manual for griddle seasoning procedure.

**CAUTION:** This griddle plate is steel, but the surface is relatively soft and can be scored or dented by the careless use of a spatula or scraper. Be careful not to dent, scratch, or gouge the plate surface. Do not try to knock off loose food that may be on the spatula by tapping the corner edge of the spatula on the griddle surface.

Griddles are supplied with one 3400 watt heating element per 12" of griddle surface. Each heating element is individually controlled by a thermostat with a range of 200°F to 550°F (93°C to 288°C).

The griddle will preheat to 400°F (204°C) in approximately 10 minutes, or will come up to 400°F (204°C) from a 300°F (149°C) setting in 3 minutes. During breakfast, you may set one control at 300°F (149°C) for eggs and the other at 375°F (191°C) for pancakes, bacon, etc. During lunch, you might use the whole area at 350°F (177°C) for hamburgers, or set one side for hamburgers and the other at 400°F (204°C) for minute steaks and grilled cheese sandwiches.

Between serving periods, foods that take longer to cook, such as soup or stew, may be simmered in a large container set on the griddle surface. If no grilled items are to be served, pans of food may be kept hot on the griddle at a setting of 200°F to 250°F (93°C to 121°C).

## BROILER (Accessory)

The high-shelf broiler is available on models 36" wide and larger except those models supplied with hot top sections. The broiler is equipped with 2 tubular 3000 W. heating elements independently controlled by two infinite heat switches. The switches are located on the switch panel at the right of the broiler. The top switch controls the element for the left half of the broiler, and the bottom switch controls the element for the right half of the broiler.

Each dial is marked HI, MED, LO, MED-LO, and VERY-LO. HI is used for quick searing of steaks. VERY-LO is best suited for warming, melting cheese on pie, etc. The intermediate positions provide flexibility for a variety of products, such as fish, liver, au gratins, etc. By setting the switch for one-half of the broiler at HI and the other from MED to VERY-LO, a variety of broiler foods can be properly handled.

The grid and drip shield can be used in 3 different positions. Most broiling should be done with the rack in the top or center position. The lower position may be used for browning deep casseroles.

The rack has a removable metal drip shield supported at the front of the grid. Grease drains from the drip shield into the bottom of the broiler and is collected in the removable grease collector under the left bottom of the broiler.

## OVEN

**CAUTION:** Never cover the oven deck or rack with aluminum foil. The oven will not operate properly and the range may be damaged.

Model EV24 and EV36 ranges have a single oven; Model EV60 ranges have two separate ovens. Each oven is equipped with top and bottom heating elements. The top element has an infinite heat switch for browning. **THIS IS NOT A BROILER ELEMENT.**

The oven has an input of 5000 W., 3750 W. for the bottom element and 1250 W. for the top element.

### Preheating

Thoroughly preheat the oven by setting the switch and the thermostat to the desired temperature. When the red light goes out, the oven is ready for use. For full loads and delicate baked products, it may be desirable to allow the oven to cycle (red light on and off) a second time before loading.

### Baking

Most products can be baked with the top element infinite switch set between VERY LO and LO. Hard-to-brown products, such as corn bread or biscuits, may require a top switch setting of MED to HI. Start off by using a LO setting on top element and then increase only as needed.

### Roasting

Place meat on a rack in an open pan with sides sufficiently high to retain the drippings. Roasting may be done on the oven rack or the deck. For best results, roast at the low temperatures of 200°F (93°C) to 325°F (163°C) recommended by the Department of Agriculture and the American Meat Institute. Most meats may be roasted with the infinite heat switch set at HI. If heavy browning on poultry is not desired, the switch should be set between MED-LO and VERY-LO.

The top oven element is not suitable for broiling.

## POWER OUTAGE

If a power outage occurs, the range will automatically shut down. When power is restored, the range will automatically resume normal functions. If the range is left unattended during the power outage, turn all control knobs/switches OFF. When power is restored, turn desired control knobs/switches back ON. The unit will be preheated in 5 minutes and normal cooking operations can be resumed.

## CLEANING

**WARNING: DISCONNECT ELECTRICAL POWER SUPPLY BEFORE CLEANING.**

Do not use Dawn dish detergent to clean the exterior or interior components of the range.

Do not use scouring powder. It is extremely difficult to remove completely. It can build up accumulations that will damage the range.

Clean all parts of the range and the oven with a soft cloth and warm water and detergent. Rinse thoroughly and wipe dry with a soft clean cloth.

### Griddle

Scrape the griddle with an approved scraper after each use. Daily, or more often if necessary, empty and wipe out the grease collector. Weekly, or more often if necessary, thoroughly clean the griddle surface. You may use a griddle screen or stone with a little grease, rubbing with the grain of the metal while it is still warm, or use water and detergent with a steel brush. The detergent must be thoroughly removed. After each thorough cleaning, the griddle must be reseasoned (see BEFORE FIRST USE in this manual).

Avoid build-up of caked grease under the drip edge and around the outside edges of the griddle.

If the griddle is to be shut down for an extended period, put a heavy coat of grease over the griddle plate.

### Broiler

Empty grease collector as often as necessary. It is recommended that the grease collector be emptied whenever it is  $\frac{3}{4}$  filled. Remove grease collector slowly and be careful of liquid wave action. After each day's use, empty and wash the grease collector and wash the grid and drip shield.

Clean the inside bottom, back and sides of the broiler compartment as often as necessary, with special care to clean the inside surface of the baffle across the front top of the broiler.

### Oven

Clean oven and oven door daily, especially if fruit pies or tomato sauces were baked, meats roasted, and if there have been spillovers. Failure to clean spills may result in corrosion of metal components.

If the oven liners and decks are heavily soiled, ammonia or oven cleaner may be used to remove spillage of burned on sugar and grease.

After processing some foods at low temperatures, odors may linger in the oven. These odors may be cleared by setting the thermostat at 500°F (260°C) and allowing the oven to operate unloaded for 30 to 45 minutes.

# MAINTENANCE

---

WARNING: THE RANGE AND ITS PARTS ARE HOT. BE VERY CAREFUL WHEN OPERATING, CLEANING OR SERVICING THE RANGE.

## SERVICE AND PARTS INFORMATION

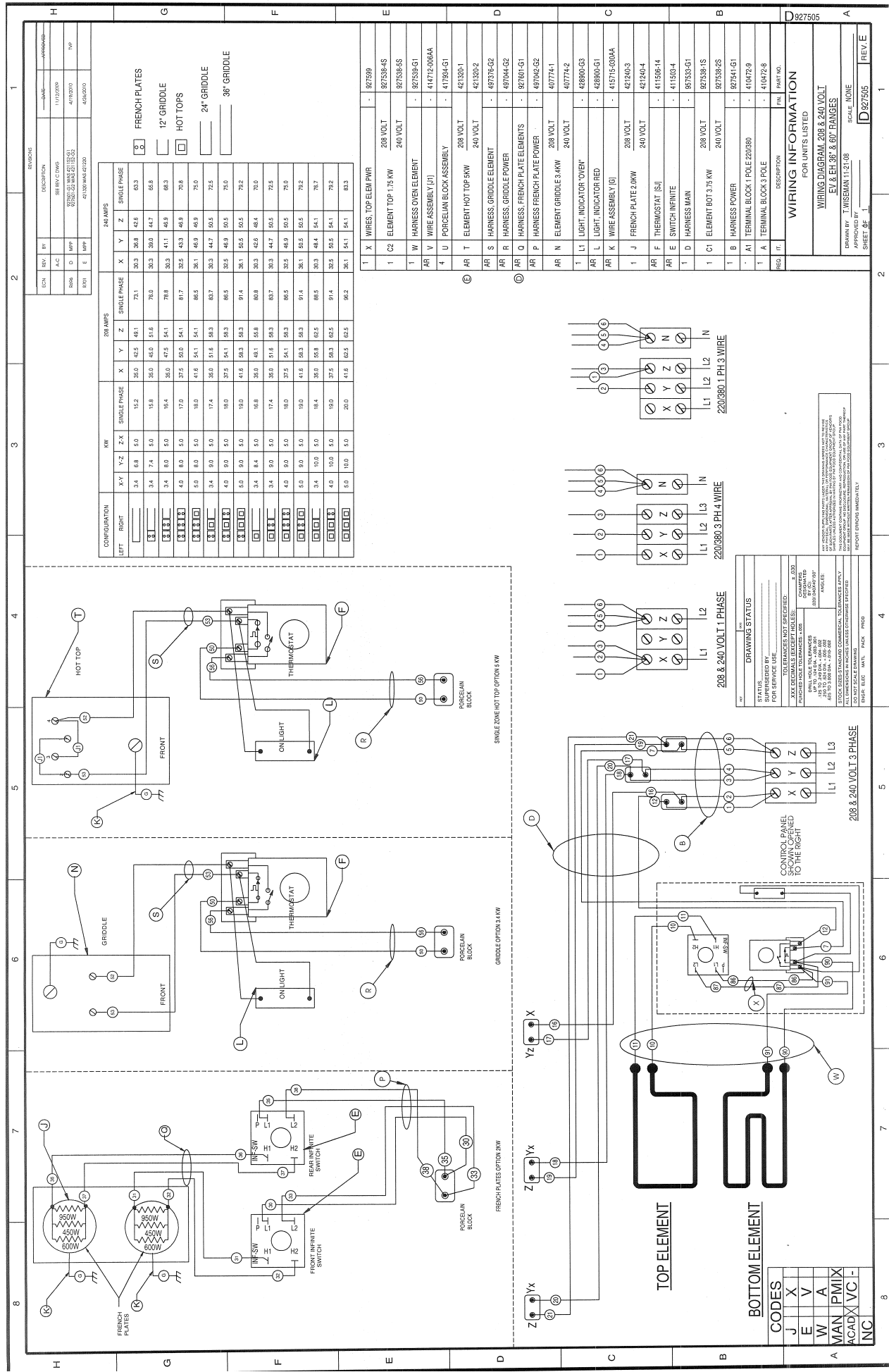
To obtain service and parts information concerning this range, contact the Vulcan-Hart Service Department in your area or Service Department at the address or phone number shown on the front cover of this manual.

## NOTES

---







**WIRING INFORMATION**

FOR UNITS LISTED

DIAGRAM WIRING

EV & EH 24" RANGE 240-240 VOLTS

DESIGNED BY T. WISEMAN 2/16/69

APPROVED BY

SCALE: NONE

SHEET 45

REV. 1

REV. 2

REV. 3

REV. 4

REV. 5

REV. 6

REV. 7

REV. 8

REV. 9

REV. 10

REV. 11

REV. 12

REV. 13

REV. 14

REV. 15

REV. 16

REV. 17

REV. 18

REV. 19

REV. 20

REV. 21

REV. 22

REV. 23

REV. 24

REV. 25

REV. 26

REV. 27

REV. 28

REV. 29

REV. 30

REV. 31

REV. 32

REV. 33

REV. 34

REV. 35

REV. 36

REV. 37

REV. 38

REV. 39

REV. 40

REV. 41

REV. 42

REV. 43

REV. 44

REV. 45

REV. 46

REV. 47

REV. 48

REV. 49

REV. 50

REV. 51

REV. 52

REV. 53

REV. 54

REV. 55

REV. 56

REV. 57

REV. 58

REV. 59

REV. 60

REV. 61

REV. 62

REV. 63

REV. 64

REV. 65

REV. 66

REV. 67

REV. 68

REV. 69

REV. 70

REV. 71

REV. 72

REV. 73

REV. 74

REV. 75

REV. 76

REV. 77

REV. 78

REV. 79

REV. 80

REV. 81

REV. 82

REV. 83

REV. 84

REV. 85

REV. 86

REV. 87

REV. 88

REV. 89

REV. 90

REV. 91

REV. 92

REV. 93

REV. 94

REV. 95

REV. 96

REV. 97

REV. 98

REV. 99

REV. 100

REV. 101

REV. 102

REV. 103

REV. 104

REV. 105

REV. 106

REV. 107

REV. 108

REV. 109

REV. 110

REV. 111

REV. 112

REV. 113

REV. 114

REV. 115

REV. 116

REV. 117

REV. 118

REV. 119

REV. 120

REV. 121

REV. 122

REV. 123

REV. 124

REV. 125

REV. 126

REV. 127

REV. 128

REV. 129

REV. 130

REV. 131

REV. 132

REV. 133

REV. 134

REV. 135

REV. 136

REV. 137

REV. 138

REV. 139

REV. 140

REV. 141

REV. 142

REV. 143

REV. 144

REV. 145

REV. 146

REV. 147

REV. 148

REV. 149

REV. 150

REV. 151

REV. 152

REV. 153

REV. 154

REV. 155

REV. 156

REV. 157

REV. 158

REV. 159

REV. 160

REV. 161

REV. 162

REV. 163

REV. 164

REV. 165

REV. 166

REV. 167

REV. 168

REV. 169

REV. 170

REV. 171

REV. 172

REV. 173

REV. 174

REV. 175

REV. 176

REV. 177

REV. 178

REV. 179

REV. 180

REV. 181

REV. 182

REV. 183

REV. 184

REV. 185

REV. 186

REV. 187

REV. 188

REV. 189

REV. 190

REV. 191

REV. 192

REV. 193

REV. 194

REV. 195

REV. 196

REV. 197

REV. 198

REV. 199

REV. 200

REV. 201

REV. 202

REV. 203

REV. 204

REV. 205

REV. 206

REV. 207

REV. 208

REV. 209

REV. 210

REV. 211

REV. 212

REV. 213

REV. 214

REV. 215

REV. 216

REV. 217

REV. 218

REV. 219

REV. 220

REV. 221

REV. 222

REV. 223

REV. 224

REV. 225

REV. 226

REV. 227

REV. 228

REV. 229

REV. 230

REV. 231

REV. 232

REV. 233

REV. 234

REV. 235

REV. 236

REV. 237

REV. 238

REV. 239

REV. 240

REV. 241

REV. 242

REV. 243

REV. 244

REV. 245

REV. 246

REV. 247

REV. 248

REV. 249

REV. 250

REV. 251

REV. 252

REV. 253

REV. 254

REV. 255

REV. 256

REV. 257

REV. 258

REV. 259

REV. 260

REV. 261

REV. 262

REV. 263

REV. 264

REV. 265

REV. 266

REV. 267

REV. 268

REV. 269

REV. 270

REV. 271

REV. 272

REV. 273

REV. 274

REV. 275

REV. 276

REV. 277

REV. 278

REV. 279

REV. 280

REV. 281

REV. 282

REV. 283

REV. 284

REV. 285

REV. 286

REV. 287

REV. 288

REV. 289

REV. 290

REV. 291

REV. 292

REV. 293

REV. 294

REV. 295

REV. 296

REV. 297

REV. 298

REV. 299

REV. 300

REV. 301

REV. 302

REV. 303

REV. 304

REV. 305

REV. 306

REV. 307

REV. 308

REV. 309

REV. 310

REV. 311

REV. 312

REV. 313

REV. 314

REV. 315

REV. 316

REV. 317

REV. 318

REV. 319

REV. 320

REV. 321

REV. 322

REV. 323

REV. 324

REV. 325

REV. 326

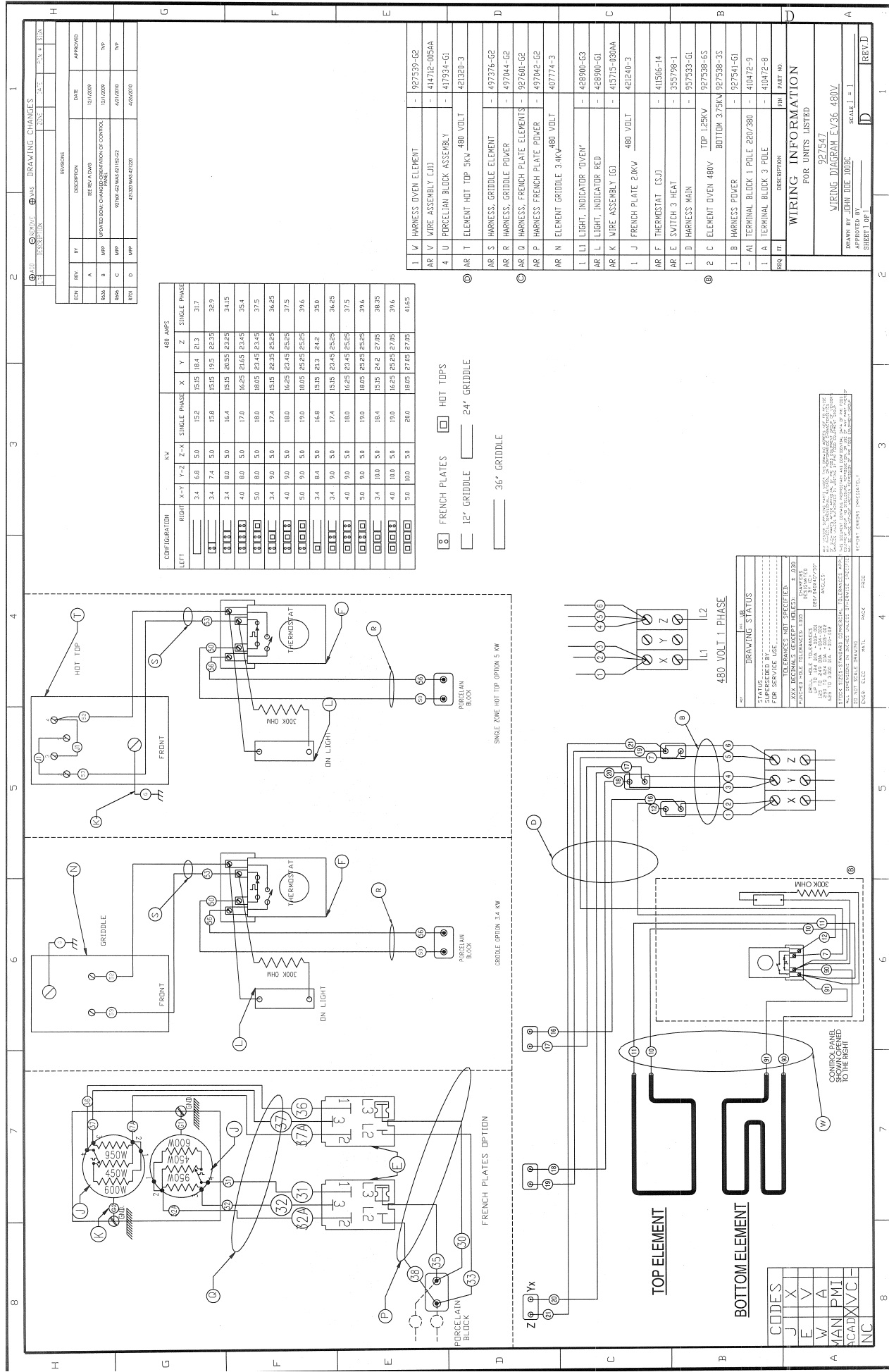
REV. 327

REV. 328

REV. 329

REV. 330

REV. 331



**FRONT**

**GRIDDLE**

**HOT TOP**

**TOP ELEMENT**

**BOTTOM ELEMENT**

**LEGEND**

- FRENCH PLATES
- 12" GRIDDLE
- HOT TOPS
- 24" GRIDDLE

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

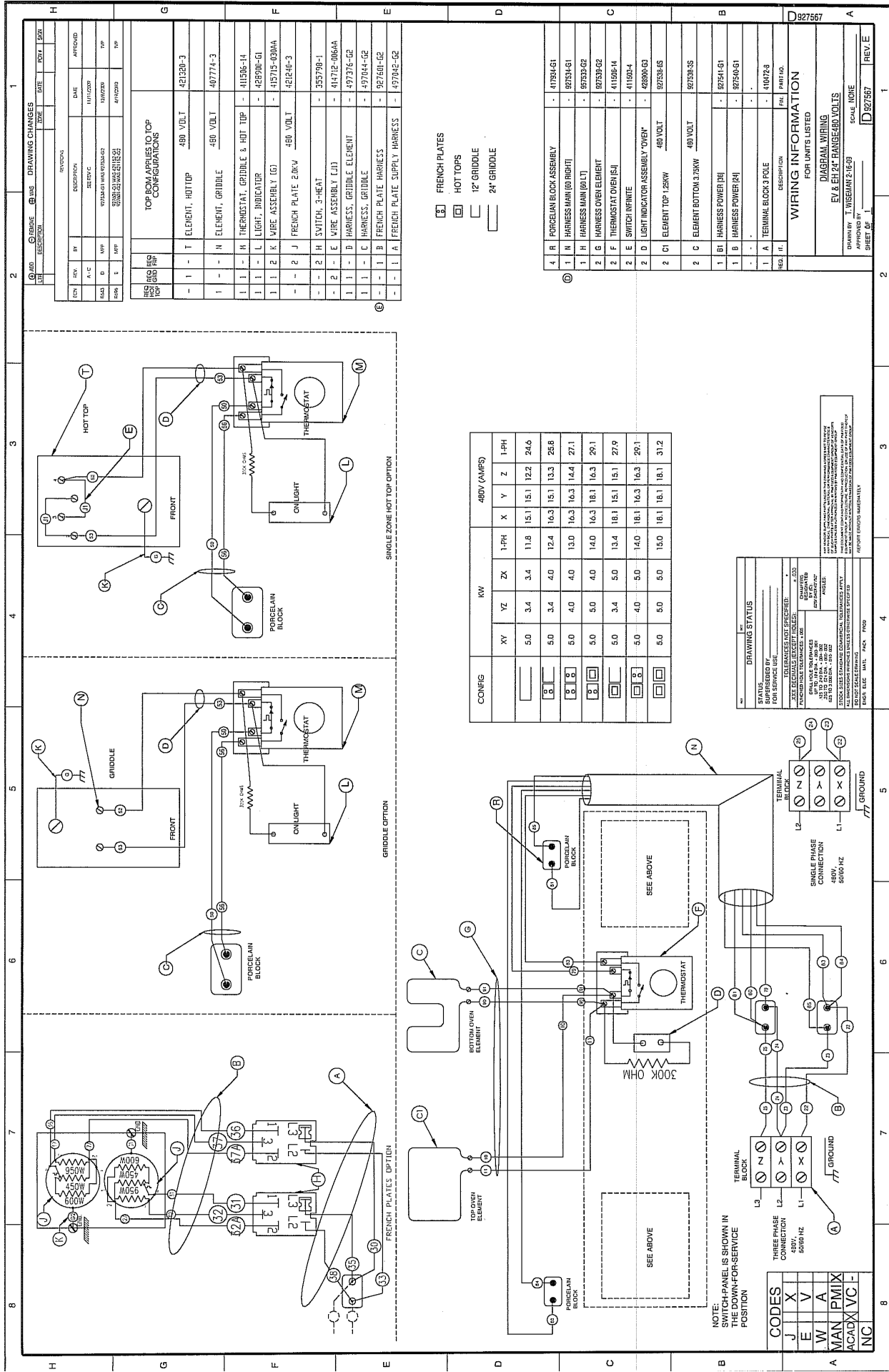
208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0	5.0	72.1

208 V (AMPS)		240 V (AMPS)	
XY	YZ	XZ	Single Phase
5.0	3.4	3.4	56.7
5.0	4.0	3.4	59.6
5.0	4.0	4.0	68.5
5.0	4.0	5.0	67.3
5.0	5.0	4.0	64.4
5.0	5.0	5.0	67.3
5.0	5.0		



[illegible]

---

## ENTRETIEN

**AVERTISSEMENT : LA CUISINIÈRE ET SES COMPOSANTS SONT CHAUDS. EXERCER UNE EXTRÊME PRUDENCE LORS DE SON UTILISATION, NETTOYAGE ET ENTRETIEN.**

Pour l'entretien de l'appareil ou pour obtenir des renseignements sur des pièces de rechange, communiquer avec le service de l'entretien Vulcan-Hart le plus près ou à l'adresse ou numéro de téléphone inscrits sur la page couverture de ce manuel.

## PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant, la cuisinière s'êteint automatiquement. Dès que le courant est rétabli, elle poursuit son cycle de cuisson après un préchauffage de cinq minutes. Si elle était sans surveillance pendant une panne de courant, mettez tous les interrupteurs et boutons de commande à OFF (Arrêt). Dès que le courant est rétabli, remettez ceux-ci à ON (Marche). L'appareil préchauffe pendant cinq minutes avant de poursuivre la cuisson.

## NETTOYAGE

### AVERTISSEMENT : DÉBRANCHER L'APPAREIL AVANT DE LE NETTOYER.

Ne pas utiliser du détergent Dawn pour nettoyer les composants extérieurs et intérieurs de la cuisinière. Ne pas utiliser de poudre à récurer. Elle s'enlève très difficilement et peut s'accumuler, ce qui risque d'endommager l'appareil. Nettoyer la cuisinière et le four au moyen d'eau chaude savonneuse et d'un chiffon doux. Bien rincer et essuyer à l'aide d'un chiffon doux et propre.

### Plaque à frite

Nettoyer la plaque à frite à l'aide d'une spatule après chaque usage. Quotidiennement, ou plus souvent au besoin, vider et essuyer le tiroir de propreté. Hebdomadairement, ou plus souvent au besoin, nettoyer à fond la surface de la plaque à frite au moyen d'une pierre pour plaque à frite et d'un peu de graisse. La frotter dans le sens du grain pendant qu'elle est encore chaude. On peut aussi la nettoyer à l'eau et au détergent à l'aide d'une brosse en acier. Toutefois, il est important qu'aucune trace de détergent ne demeure sur la surface. Après avoir enlevé tout le détergent, apprêter à nouveau la surface de cuisson (voir la section AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION). Éviter l'accumulation de graisse collée sous le bord de la cuvette d'égouttement et autour des bords extérieurs de la plaque à frite. Avant d'étéindre la plaque à frite pour une période prolongée, l'enduire d'une épaisse couche de graisse sur toute la surface.

### Grilloir

Vider le tiroir de propreté aussi souvent que nécessaire. Il est recommandé de le vider dès qu'il est rempli aux trois quarts. L'enlever lentement en prenant soin de ne pas en renverser. Le vider et le nettoyer de même que la grille et le pare-éclaboussures après chaque journée d'utilisation. Nettoyer le fond ainsi que les parois arrière et latérales de l'enceinte aussi souvent que nécessaire en apportant un soin particulier à la face intérieure du déflecteur en face de la partie supérieure avant du grilloir.

## FOUR

Nettoyer le four et la porte quotidiennement, particulièrement après la cuisson de tartes aux fruits, de sauces aux tomates et de viande ou après un débordement. Si on ne le fait pas, il peut en résulter de la corrosion dans les composants de métal. Si les parois et les soles du four sont très sales, enlever les débordements de sucre ou de graisse brûlés au moyen d'ammoniaque ou d'un nettoyant pour four. L'odeur de certains aliments cuits à basse température peut s'imprégner dans le four. Pour éliminer ces odeurs, faire chauffer le four à vide à 260 °C (500 °F) de 30 à 45 minutes.



Le grilloir à tablette surélevée est offert pour les modèles de 914 mm (36 po) de largeur, sauf si ceux-ci sont pourvus de plaque à bouillir. Le grilloir est équipé de deux éléments chauffants tubulaires de 3 000 W commandés par deux commutateurs à réglage continu distincts. Ceux-ci se trouvent sur le panneau de commande à droite du grilloir. Le commutateur du haut commande l'élément de la partie gauche du grilloir alors que celui du bas commande l'élément de la partie droite. Chaque cadran de thermostat porte les inscriptions HI, MED, LO, MED-LO et VERY-LO (ÉLEVÉ, MOYEN, BAS, MOYENNEMENT BAS et TRÈS BAS). On utilise le réglage HI (ÉLEVÉ) pour faire saisir rapidement les biftecks alors que le réglage VERY-LO (TRÈS BAS) sert surtout à réchauffer les aliments, faire fondre du fromage sur les tartes et autres applications du genre. Les réglages intermédiaires conviennent à la cuisson d'une variété d'aliments comme le poisson, le foie, les plats au gratin et autres. En réglant la moitié de la surface de cuisson du grilloir à HI (ÉLEVÉ) et l'autre de MED (MOYEN) à VERY-LO (TRÈS BAS), il est possible de cuire une grande variété d'aliments. Trois positions sont possibles pour la grille et le pare-éclaboussures. Pour le grillage de la plupart des aliments, il convient de mettre la grille à la position du centre ou du haut, alors que pour le grillage des casseroles profondes, il est préférable d'utiliser la position du bas. La grille est pourvue d'un pare-éclaboussures à l'avant qui sert à recueillir la graisse. Celle-ci s'égoutte ensuite au fond du grilloir, puis dans le tiroir de propriété du côté gauche du grilloir.

## FOUR

**ATTENTION :** Ne jamais recouvrir la sole ou la grille de papier d'aluminium, ce qui risque d'entraver le fonctionnement du four et d'endommager la cuisinière.

Les cuisinières EV24 et EV36 sont pourvues d'un seul four tandis que les modèles EV60 sont pourvus de deux fours séparés. Chaque four est muni d'éléments chauffants supérieurs et inférieurs. Un commutateur à réglage continu raccorde à l'élément chauffant supérieur commande la chaleur par le haut seulement. CECI N'EST PAS UN ÉLÉMENT DU GRILLOIR. La puissance totale du four est de 5 000 W, soit 1 250 W pour l'élément chauffant supérieur et 3 750 W pour l'élément chauffant inférieur.

**Préchauffage:** Préchauffer le four avant de l'utiliser. Pour ce faire, régler le commutateur et le thermostat à la température désirée. Lorsque le voyant rouge s'éteint, le four est prêt pour la cuisson. Pour les charges pleines et les produits de boulangerie et pâtisseries délicats, il est préférable de laisser le voyant rouge s'allumer et s'éteindre une seconde fois avant de procéder au chargement du four.

**Cuisson:** On peut cuire la plupart des produits en réglant le commutateur de l'élément chauffant supérieur entre VERY LO (TRÈS BAS) et LO (BAS). Il se peut que les aliments qui brunissent difficilement, comme le pain de maïs ou les biscuits, requièrent un réglage MED (MOYEN) ou HI (ÉLEVÉ). Commencer par utiliser le réglage LO (BAS) sur l'élément chauffant supérieur puis augmenter au besoin.

**Rôtissage:** Mettre la viande dans un plat à rôtir dont les bords sont suffisamment hauts pour empêcher le jus de cuisson de déborder. Déposer le plat sur la grille ou la sole. Pour obtenir de meilleurs résultats, le ministère de l'Agriculture des États-Unis et l'American Meat Institute recommandent de faire rôtir la viande à basse température, soit entre 93 et 163 °C (200 et 325 °F). Régler le commutateur à réglage continu à HI (ÉLEVÉ) pour la plupart des viandes. Dans le cas de la volaille, le régler entre MED-LO (MOYENNEMENT BAS) et VERY-LO (TRÈS BAS) pour empêcher de trop griller. Ne pas utiliser l'élément chauffant supérieur du four pour le grillage.

Les plaques circulaires fonctionnent à une puissance nominale de 2 000 W et sont commandées par un commutateur à réglage continu. Elles requièrent de cinq à sept minutes pour atteindre la température de cuisson au réglage ELEVÉ.

Chaque bouton de commande de la température porte les inscriptions HI, MED, LO, MED-LO et VERY-LO (ELEVÉ, MOYEN, BAS, MOYENNEMENT BAS et TRÈS BAS respectivement). La marque ELEVÉ correspond au réglage le plus puissant. Utiliser ce réglage pour amorcer la cuisson rapidement ou amener l'eau à ébullition.

#### RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION DES PLAQUES DE SURFACE

UTILISER des marmites et casseroles de même dimension que les plaques (diamètre intérieur de 229 à 254 mm (9 à 10 po)).

UTILISER des marmites et casseroles à fond plat et côtés droits.

UTILISER des couvercles sur les marmites. L'eau vient ainsi à ébullition beaucoup plus rapidement. De plus, la cuisson dans un récipient couvert requiert une quantité moindre d'eau et d'énergie, de sorte que les aliments conservent leurs vitamines et minéraux.

**ÉTEINDRE** les plaques quelques minutes avant la fin de la cuisson de façon à utiliser la chaleur emmagasinée dans la plaque.

**NE PAS** laisser les plaques chauffer à vide à intensité élevée, car elles atteindront des températures très élevées qui risquent de provoquer le gauchissement ou le bombement de la fonte. Les plaques chauffées à vide à l'intensité MED-LO (MOYEN-ELEVÉ) puis HI (ELEVÉ) lorsque des marmites ou casseroles s'y trouvent assurent une cuisson tout aussi rapide sans toutefois endommager les plaques.

#### PLAQUE À FRIRE

Se reporter à sa section AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION pour l'appâtage de la plaque à frir.

**ATTENTION :** Cette plaque à frir est en acier, mais sa surface est relativement tendre et peut rayer ou bosseler suite à l'utilisation d'une spatule ou d'un grattoir d'une manière négligente. Prendre soin de ne pas la bosseler, l'égratigner ou la rayer. Ne pas y cogner les coins ou les rebords d'une spatule pour tenter de déloger les particules d'aliments qui pourraient s'y trouver.

Les plaques à frir sont munies d'un élément chauffant de 3 400 W pour une surface de 305 mm (12 po). Chaque élément est commandé par un thermostat séparé gradué de 93 à 288 °C (200 à 550 °F).

La plaque à frir atteint une température de 204 °C (400 °F) en 10 minutes environ ou passe de 149 à 204 °C (300 à 400 °F) en trois minutes. À l'heure du petit déjeuner par exemple, régler un thermostat à 149 °C (300 °F) pour les œufs et l'autre à 191 °C (375 °F) pour les crêpes, le bacon et autres. Pour le repas du midi, régler la plaque entière à 177 °C (350 °F) pour les hamburgers et l'autre côté à 204 °C (400 °F) pour les biftecks et les sandwiches au fromage fondant. Entre les repas, faire mijoter les aliments qui demandent une cuisson plus longue comme les soupes et les ragouts dans une grande marmite sur la plaque à frir. Si aucun aliment grillé n'est servi, garder les bacs d'aliments chauds sur la plaque à frir entre 93 à 121 °C (200 à 250 °F).

AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyage

Nettoyer la cuisinière et tous les accessoires au moyen d'eau et de détergent doux. Bien rincer et essuyer à l'aide d'un chiffon propre et doux.

Apprêtage de la plaque à frire

Il est nécessaire d'appêter une plaque à frire neuve pour obtenir une bonne qualité de cuisson. Sa surface de métal est poreuse et les aliments ont tendance à s'incruster dans les pores et à y adhérer. Il est donc important d'appêter la surface ou de « remplir » les pores d'huile de cuisson pour qu'elle devienne lisse et dure, ce qui facilite l'enlèvement des aliments.

Pour l'appêter, chauffer la plaque à frire à basse température et y verser une once d'huile de cuisson par pied carré. À l'aide d'un chiffon isolé, l'étendre sur toute la surface de la plaque de manière à obtenir un mince film puis essuyer le surplus d'huile.

Reprendre la manœuvre à deux ou trois reprises, soit jusqu'à ce que la surface soit lisse et miroitante.

PLAQUES CIRCULAIRES

Pour maximiser l'efficacité des plaques circulaires, y utiliser des marmites ou casseroles dont le diamètre intérieur est d'au moins 229 mm (9 po) et d'au plus 254 (10 po). On recommande l'utilisation de marmites de 8,4, 11,3 et 15,4 litres (9, 12 et 16 pintes) pour la cuisson d'importantes quantités d'aliments (Fig. 7).

**NOTA :** Il est recommandé d'utiliser une marmite ou casserole à fond plat qui s'adapte uniformément à la surface de la plaque. Les marmites ou casseroles à fonds courbés (que ce soit le design ou qu'elles soient gauchies par l'utilisation) auront un mauvais contact et, par le fait même, le transfert de chaleur ne se fera pas correctement. Ceci aura pour résultat une piètre performance de cuisson.

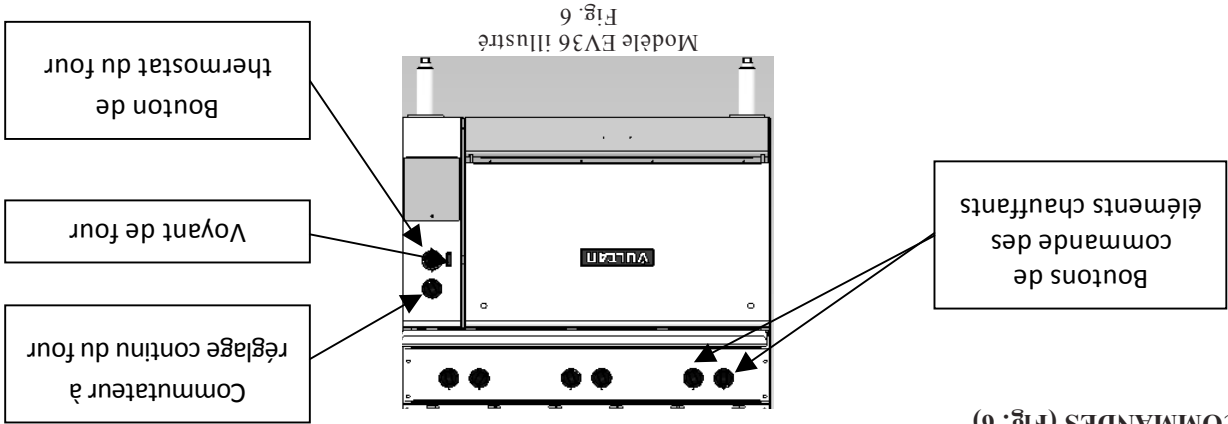


Fig. 7

# FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT : LA CUISINIÈRE ET SES COMPOSANTS SONT CHAUDS. EXERCER UNE EXTREME PRUDENCE LORS DE SON UTILISATION, NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

COMMANDES (Fig. 6)



Boutons de commande des éléments chauffants

Commutateur de plaque à bouillir

Thermostat de plaque à frire

Voyant de plaque à frire

Bouton de thermostat du four

Commutateur à réglage continu de l'élément chauffant supérieur du four

Voyant de four

Commutateurs à réglage continu servant à régler et à maintenir la température des plaques de surface. Ces commutateurs fonctionnent par paires; celui de gauche commande la température de la plaque avant et celui de droite, la température de la plaque du fond. NOTA : Pour les appareils de 480 V, les plaques circulaires sont commandées par un commutateur à 3 positions (ELEVÉ = 2 000 W, MOYENNEMENT ELEVÉ = 1 000 W, MOYENNEMENT BAS = 500 W).

(Non illustré) Thermostat (1-10) servant à régler et à maintenir la température de la plaque à bouillir. Choisir le niveau de chaleur désiré, (1 est le minimum et 10 le maximum).

(Non illustré) Dispositif servant à régler la quantité de chaleur requise pour le maintien de la température de la plaque. Un thermostat gradué de 93 à 288 °C (200 à 550 °F) est fourni pour chaque section de 305 mm (12 po).

(Non illustré) Ce voyant demeure allumé tant que la température désirée n'est pas atteinte ou maintenue.

Bouton servant à régler la quantité de chaleur requise pour le réglage et le maintien de la température du four. Celui-ci est gradué de 93 à 288 °C (200 à 550 °F). Pour augmenter la température, tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse pour la réduire.

Dispositif servant à commander la cuisson par l'élément chauffant du haut pour brunir le produit. Régler au besoin selon la température désirée.

NOTA : Le commutateur à réglage continu n'est pas disponible pour les appareils de 480 V. L'endroit où il est placé sur le panneau sera bouché par une fiche.

Lorsqu'il est allumé, ce voyant indique que la température désirée est atteinte ou maintenue.

**RACCORDEMENT ELECTRIQUE**

**AVERTISSEMENT :** LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE ET LA MISE A LA TERRE DOIVENT ETRE CONFORMES AUX NORMES CONCERNÉES DU CODE CANADIEN DE L'ELECTRICITE OU DE TOUT AUTRE CODE D'ELECTRICITE EN VIGUEUR.

**AVERTISSEMENT :** COUPER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE DE L'APPAREIL ET APPoser UN ETIQUETTE AU DISJONCTEUR POUR AVERTIR QU'UN TECHNICIEN TRAVAILLE SUR LE CIRCUIT.

Placer la cuisinière à l'emplacement prévu. Amener le conduit renfermant le fil d'alimentation approprié à la cuisinière par la débouchure située dans le bas de l'appareil. Choisir le calibre et le type de fil conformément au Code canadien de l'électricité et en fonction de la tension et l'intensité nominale de l'appareil. Pour les appareils de plus de 80 A, utiliser des fils pouvant supporter des températures allant jusqu'à 75 °C (167 °F).

**NOTA :** Si vous avez acheté un modèle EV60, il y aura deux (2) raccordements électriques. Les parties à gauche et à droite de la cuisinière sont munies de circuits de dérivation individuels et on trouve les points de raccordement sous chaque four.

**ATTENTION :** L'APPAREIL DE 152 MM (60 PO) POSSÉDE PLUS D'UNE SOURCE D'ALIMENTATION ELECTRIQUE. CHAQUE SOURCE DOIT ETRE RACCORDEE CONFORMEMENT AU NATIONAL ELECTRIC CODE (DERNIERE EDITION) OU AUX CODES LOCAUX.

Raccorder les fils d'alimentation à la plaque à bornes du champ inducteur ainsi que le fil de mise à la terre vert à la cosse de câble de mise à la terre étiquetée.

Le câblage est expédié pour un courant triphasé, mais peut être changé pour un courant monophasé sur place. Se référer au schéma de câblage et au décalque schématique attachés à la cuisinière si des changements sont nécessaires.

**NIVELAGE**

Déposer un niveau de menuisier sur le dessus de la cuisinière et procéder à son nivelage d'avant vers l'arrière puis latéralement en tournant le pied réglable.

3. Attacher la plaque de montage au bas de la cuisinière en utilisant quatre vis à tôle 1/4 – 20 x 5/8 po (fournies). Si des roulettes sont installées, les roulettes de blocage devraient être installées à l'avant.

4. Après avoir installé toutes les pattes et roulettes, remettre doucement la cuisinière debout.

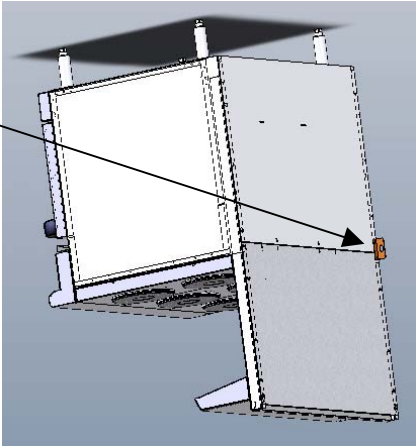
(Pour des renseignements supplémentaires au sujet des pattes, se référer à la section Nivelage de ce manuel).

Un appareil monté sur roulettes qui est raccordé en permanence et qui doit être fixé à la structure de l'édifice doit être conforme aux critères suivants :

- a. Prendre les moyens nécessaires pour limiter le mouvement de l'appareil sans avoir à dépendre de la conduite électrique ou d'en exiger un effort.

- b. Les endroits où les dispositifs de retenue sont attachés à l'appareil doivent être situés à l'extérieur des pièces arrière du bâti du châssis du four de la cuisinière (là où le bas arrière de l'écran thermique est boulonné à la cuisinière.) Utiliser les supports inclus comme points de raccordement tel qu'illustré ci-dessous.

- c. Utiliser un conduit flexible pour l'installation de cet appareil.



Restraining Connection Bracket

Si la cuisinière est installée sur des roulettes et doit être déplacée pour une raison ou une autre, il est conseillé de la niveler à nouveau d'avant en arrière et d'un côté à l'autre.

#### Grilloir modèle ESB

Pour l'installation d'un grilloir modèle ESB sur une cuisinière, il est nécessaire de remplacer aussi la tablette standard par une tablette renforcée, aussi vendu séparément. Monter ensuite la tablette renforcée en suivant les instructions incluses. Le grilloir ESB se monte alors à la tablette à l'aide de la quincaillerie fournie. Il aura un raccordement électrique indépendant.

EMPLACEMENT

Les cuisinières doivent se trouver dans un endroit suffisamment espace pour permettre leur entretien et fonctionnement appropriés. Un dégagement minimal de 1 016 mm (40 po) est requis devant l'appareil. Aucun dégagement n'est requis de chaque côté et à l'arrière de toute construction combustible et incombustible excepté si les sections de la plaque à bouillir sont incorporées. Les cuisinières dont les sections de la plaque à bouillir sont incorporées ne requièrent aucun dégagement de chaque côté et à l'arrière de toute construction incombustible, mais requièrent un dégagement de 152 mm (6 po) de toute construction combustible.

CODES D'INSTALLATION ET NORMES

L'installation des cuisinières Vulcan doit se faire selon les codes locaux ou, en l'absence de tels codes, à la norme ANSI/NFPA-70 (dernière édition) du National Electrical Code dont on peut se procurer un exemplaire auprès de la National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269. Pour le Canada, se référer au Code canadien de l'électricité C22.1, Partie I (dernière édition).

ASSEMBLAGE

Assemblage des pattes et roulettes

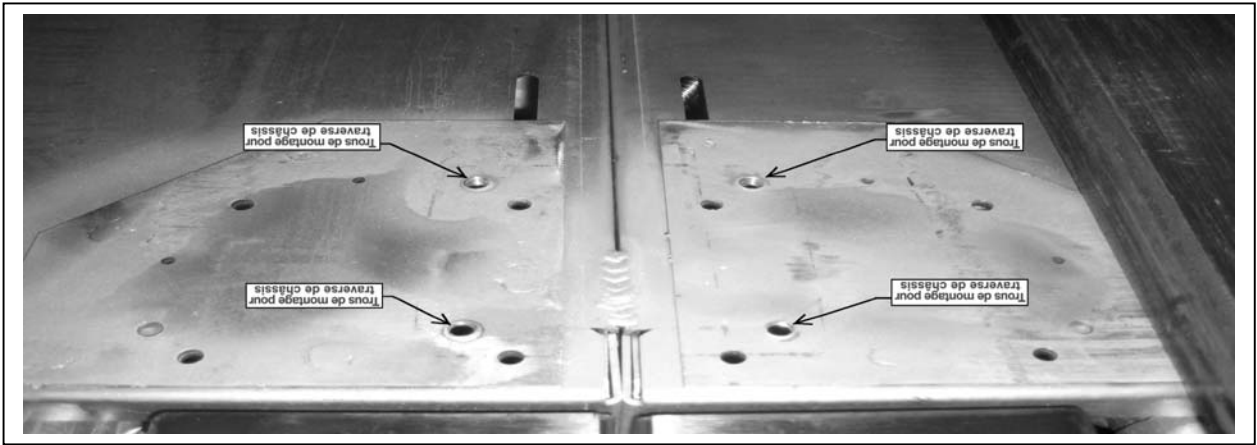
La cuisinière est expédiée complètement assemblée excepté pour les pattes. Elle est pourvue de pattes réglables en inox de 152 mm (6 po) (quincaille incluse), emballées dans une boîte placée à l'intérieur du four. Un ensemble de roulettes de 152 mm (6 po) est un accessoire offert en option qui peut s'installer sur place.

MODELES DE CUISINIÈRES	INSTALLATION DE PATTES	INSTALLATION DE ROULETTES
EV12	4	4
EV24	4	4
EV36	4	4
EV60	6	6

Installation de pattes et roulettes

1. Incliner doucement la cuisinière sur le côté.

2. Aligner les trous de la plaque de montage des pattes et roulettes avec les trous déjà perforés aux quatre coins dans le bas de la cuisinière. Deux pattes et roulettes additionnelles doivent être installées pour le modèle EV60. Ces pattes et roulettes additionnelles doivent être installées en utilisant les trous déjà perforés tels qu'illustrés à la Figure 1.





# INSTALLATION

## DÉBALLAGE

Cette cuisinière a été inspectée avant de quitter l'usine. En acceptant de livrer cette marchandise, le transporteur en assume l'entière responsabilité jusqu'à la livraison. Immédiatement après avoir déballé l'appareil, vérifier s'il n'a pas été endommagé lors du transport. En cas de dommages, conserver le matériel d'emballage et aviser le transporteur dans les 15 jours suivant la date de réception.

Enlever tous les câbles et blocs de bois servant à l'expédition ainsi que tous les accessoires. Déballer la tablette surélevée, les dossiers et le grilloir, s'il y a lieu.

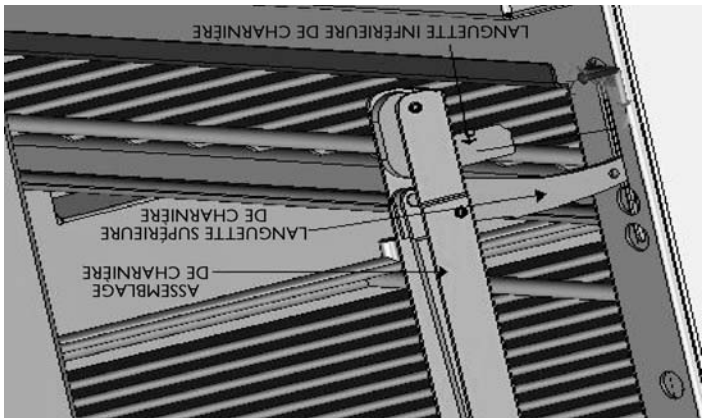
Avant de l'installer, s'assurer que l'alimentation électrique de l'immobilier correspond aux spécifications de la plaque signalétique se trouvant derrière le panneau inférieur du côté gauche. S'ils ne correspondent pas, ne pas installer l'appareil et communiquer sans tarder avec le détaillant ou la Compagnie Vulcan-Hart.

## ENLÈVEMENT DE LA PORTE

1. Ouvrir la porte.
2. Agripper la porte fermement des deux côtés.
3. Soulever la porte vers le haut et la coulisser de façon à dégager la languette inférieure de la charnière.\* C'est plus facile de faire un côté à la fois.
4. Fermer la porte presque au complet et l'abaisser lentement pour dégager la languette supérieure de la charnière.
5. Tirer la porte vers l'extérieur.

## INSTALLATION DE LA PORTE

1. Agripper la porte fermement des deux côtés.
2. En commençant soit du côté gauche ou du côté droit de la languette supérieure de la charnière, placer la porte à l'angle voulu et glisser la languette supérieure de la charnière dans l'ouverture entre le rouleau d'arrêt et la goupille d'arrêt de la charnière.
3. Soulever la porte vers le haut (compresser la charnière de la porte comme si on ouvrait la porte) et positionner la languette inférieure vers le bas à un angle d'environ 30 degrés du plan horizontal.
4. Pousser la porte vers l'intérieur, en insérant la languette inférieure de la charnière à un angle descendant dans l'ouverture juste au-dessus la goupille d'arrêt de la charnière.
- \* La languette de la charnière doit entrer dans le châssis à un angle descendant pour pouvoir s'engager.
5. La languette inférieure de la charnière devrait s'engager sur la goupille d'arrêt de la charnière.
6. Ouvrir la porte et tirer la porte vers l'extérieur jusqu'à ce que la languette inférieure de la charnière se verrouille sur la goupille d'arrêt de la charnière.
7. Reprendre les étapes ci-dessus pour le côté opposé.
8. Ouvrir et fermer la porte pour s'assurer que les charnières de la porte sont bien verrouillées en place et que la porte fonctionne facilement.





# Installation, fonctionnement et entretien CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES POUR RESTAURANTS

## DOCUMENT À CONSERVER EN CAS DE BESOIN

### GÉNÉRALITÉS

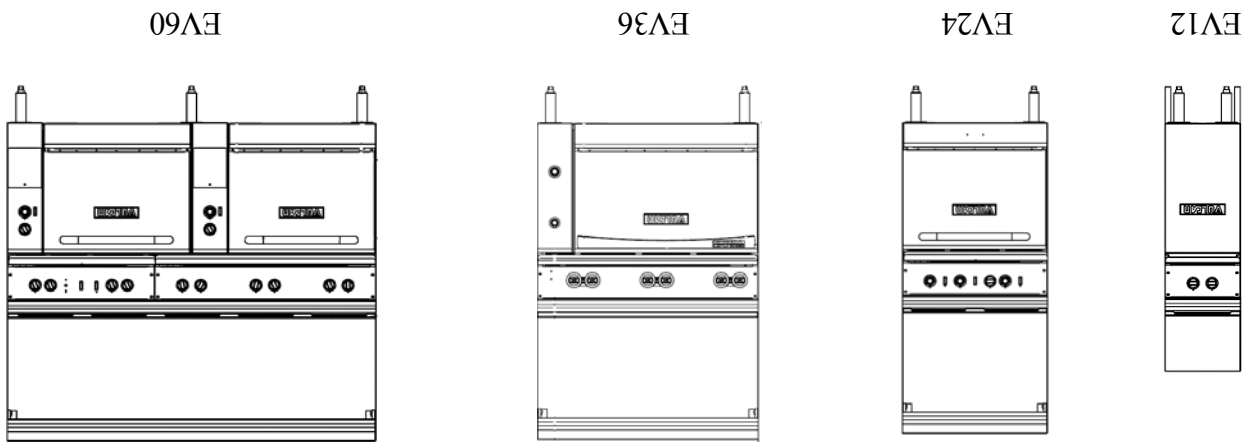
Le fabricant recommande de lire ce manuel au complet et de suivre attentivement toutes les instructions.

Les appareils Vulcan-Hart sont fabriqués avec le plus grand soin et à partir des meilleurs matériaux. Leur installation, utilisation et entretien appropriés permettront d'en obtenir un rendement optimal pendant de nombreuses années.

Les plaques de surface standard sont en fonte robuste de type circulaire de 241 mm (9 1/2 po) de diamètre pourvues d'éléments chauffants de 2 000 W.

On peut substituer une plaque à bouillir à deux plaques en fonte robuste de type circulaire de 241 mm (9 1/2 po) de diamètre pourvues d'éléments chauffants de 2 000 W.

# MODÈLES DE CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES POUR RESTAURANTS



EV12

EV24

EV36

EV60

TABLE DES MATIÈRES

3..... MODÈLES DE CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES POUR RESTAURANTS

4..... GÉNÉRALITÉS

5..... INSTALLATION

5..... Déballage

6..... Emplacement

6..... Codes d'installation et Normes

6..... Assemblage

8..... Raccordement électrique

8..... Nivelage

9..... FONCTIONNEMENT

9..... Commandes

10..... Avant une première utilisation

10..... Plaques circulaires

11..... Plaque à frite

12..... Grilloir (accessoire)

12..... Four

13..... Panne de courant

13..... Nettoyage

14..... ENTRETIEN

14..... Service de l'entretien et pièces de rechange

15..... NOTES

16..... SCHÉMAS DE CÂBLAGE

**VULCAN**

## **MODE D'INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI**

**CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES POUR RESTAURANTS  
MODÈLES EV12, EV24, EV36, ET EV60**



Pour de plus amples détails concernant la Compagnie Vulcan-Hart ou pour  
repérer le détaillant de pièces et de service autorisé le plus près, visiter  
notre site Web au : [www.vulcanhart.com](http://www.vulcanhart.com)